GQ
FRANCE
GENTLEMEN'S QUARTER
CULTURE
STYLE
NIONS
SIRS
UÊTES
T
GQ
LE MAGAZINE QUI PARLE AUX HOMMES SUR UN AUTRE TON
RIL 2012
ZINE.FR
3,50 €
ÉLYSÉE 2012
LES SEPT SECRETS D'UNE STRATÉGIE GAGNANTE
MODE
CHIC, C'EST LE PRINTEMPS !
TOUT CE QU'IL FAUT PORTER MAINTENANT
NOUVEAU
CALCULEZ VOTRE ÂGE SEXUEL
REPORTAGE
ABU DHABI, À BOUT DE DOLLARS
PHÉNOMÈNE
SÉBASTIEN TELLIER EST-IL LE NOUVEAU GOUROU DE LA POP ?
APOCALYPSE MODE D'EMPLOI
50 CHOSES À FAIRE ABSOLUMENT AVANT LA FIN DU MONDE
(QUAND ON EST UN HOMME)
COMMENT DEVENIR COOL DRÔLE ET STYLÉ
PAR ALAIN CHABAT ET JAMEL DEBBOUZE
M 09841 - 50 - F: 3,50 €

RECETTE

LE CLUB DU MILLÉSIME

→ Vous pensiez le privilège du millésime réservé aux vins ? Erreur, bien d'autres produits font date dans les placards de la gastronomie.
Par **Fanny Triboulet**
Photo **Alban Zanichelli**

→ Être fait vaut parfois mieux qu'être frais. À contre-courant d'une alimentation qui prône l'extrême fraîcheur et le prêt-à-déguster, les produits millésimés ajoutent le temps à la liste de leurs ingrédients : le temps. Slow food dans l'âme, cette mode du goût vintage prend le pari que le vieillissement a quelque chose de délicieux. Que la patience affine le caractère. Et c'est vrai, non seulement pour le vin mais aussi pour le thé, le riz ou les sardines. Ces saveurs d'un autre âge ont également une autre vocation : celle d'exprimer, sans recourir à de trompeurs assemblages, le goût de l'année. Un goût unique, différent des précédents, et donc en édition limitée.
Le marketing n'a pas manqué de se pencher sur cet appétit d'avant. Heureusement sous l'emballage se cachent encore de vrais trésors propres à rendre soudainement conservateurs les gourmets de tous bords.

1 THÉ

→ Paris dispose d'une des caves de vieillissement les plus précieuses d'Europe, où reposent près de 500 millésimes. En 2005, 3 kg de Fu Zhuan des années 1950 se sont vendus à 205 000 €. Sans atteindre ces sommets, les Pu Er, Shu Cha ou Sheng Cha millésimés, se dégustent à prix raisonnables.
→ **Meng Ku 2008, 33 € la galette à la Maison des trois thés (Paris Ve)**

2 RIZ

→ Dans le Piémont, la famille Rondolino produit depuis plus d'un siècle un riz unique. Raffiné dans une turbine à hélice et entreposé à moins de 15° pour lui permettre d'achever son cycle végétatif, l'Acquerello reste ferme et non collant. Ducasse ou Veyrat en ont fait la base de leur risotto.
→ **Riz Carnaroli Acquerello, à partir de 7 € les 500 g sur casadalmasso.fr**

3 VINAIGRE

→ Un bon vinaigre vaut mieux qu'un mauvais vin. Surtout s'il s'agit d'un vinaigre balsamique vieilli 25 ans. Après cuisson des moûts dans des chaudrons, et opération de décantation, ce nectar est alors transvasé dans des barriques d'essences différentes. Un authentique parcours d'affinage.
→ **Vinaigre de Modène DOP Aggazzotti, 142 € les 100 ml sur casadalmasso.fr**

4 CHOCOLAT

→ Le cacao est l'expression d'un cru, dont le caractère se révèle différent d'une année sur l'autre. Les chocolats millésimés sont issus d'un seul domaine, d'une seule plantation et d'une seule variété d'arbre. Produits en édition limitée, ces chocolats sont prisés pour leur typicité mais attention, ils se dégustent sans attendre...
→ **Valrhona, El Pedregal Millesime 2011, 5,95 €**

5 SARDINES

→ Il faut 10 à 20 ans pour faire d'une jeune sardine une cougar des mers. Sorties de filets au cœur de la saison, préparées à la main, puis frites avant d'être alignées gentiment dans un bain d'huile, les sardines millésimées se bonifient avec les années. Une seule précaution : retourner la boîte tous les six mois.
→ **Sardines 2009 Les Mouettes d'Arvor, 3,50 €**